



Slow Food® Presidio

PESTAT DI FAGAGNA

Insaccato a base di lardo, verdure, erbe e spezie.

Viene stagionato e poi utilizzato come base o condimento nella preparazione di ricette.



*L'etichetta narrante
è un progetto di Slow Food
e racconta il prodotto,
chi lo produce
e tutta la filiera.*

Il prodotto

Il Pestat di Fagagna è un condimento molto saporito di colore bianco-verdastro, nato per conservare nel lardo di suino profumi e sapori di spezie e verdure. Secondo la tradizione si produce nel periodo della macellazione del maiale, da novembre a marzo, ed è utilizzato per insaporire le pietanze, come minestrone e carne al forno.

Gli animali

Gli animali Gli animali sono nati e allevati in Friuli Venezia Giulia e sono nutriti con cereali OGM Free.



Il territorio

Casale Cjanor produce il Pestat a Fagagna, in provincia di Udine, ai piedi di San Daniele del Friuli, a circa 215 metri di altitudine. La zona, rinomata per la sua tradizione norcina e vocata all'allevamento del maiale, è conosciuta come "La porcilaia di San Daniele". È caratterizzata da clima temperato e territorio collinare.

La lavorazione e la stagionatura

La lavorazione e la stagionatura Per la preparazione del Pestat, sono tritate erbe aromatiche e verdure prodotte in azienda (sedano, carote, cipolla, salvia e rosmarino) insieme al lardo. La pasta ottenuta è salata, pepata, speziata, insaccata in budello naturale e, infine, stagionata 2-3 mesi in cantina, chiamata localmente il camarin. Il prodotto può essere commercializzato intero oppure in barattolo. In questo caso l'insaccato viene riscaldato e la pasta, una volta ammorbidita, è trasferita in vasetti e pastorizzata. Non sono utilizzati additivi, tra cui nitriti e nitrati.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it